# CAP Crémier-fromager



# Plan National Formation



# Le titulaire du CAP « Crémier-fromager »



**Poste** 

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation.

Il/elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il/elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

Contexte professionnel

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut accéder au poste d'employé/ée qualifié/ée crémier-fromager.



# Le titulaire du CAP « Crémier-fromager »

Secteurs d'activité

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

dans des crémeriesfromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires





PUBLIQUE PRANÇAISE NATIONALE

dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe)



dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...)



dans des magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...)







Conditions et modalités de mise en œuvre



Modalités pédagogiques en centre de formation et en entreprise



Réglementation d'examen





Projets de mise en œuvre



## Référentiel construit en blocs de compétences

# Référentiel des activités professionnelles



#### Pôle 1



Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

Bloc 1

Pôle 2



Commercialisation des fromages et produits laitiers

Bloc 2

Français
Histoire Géographie
Enseignement moral et civique

Bloc 3

Mathématiques
Sciences physiques
et chimiques

Bloc 4

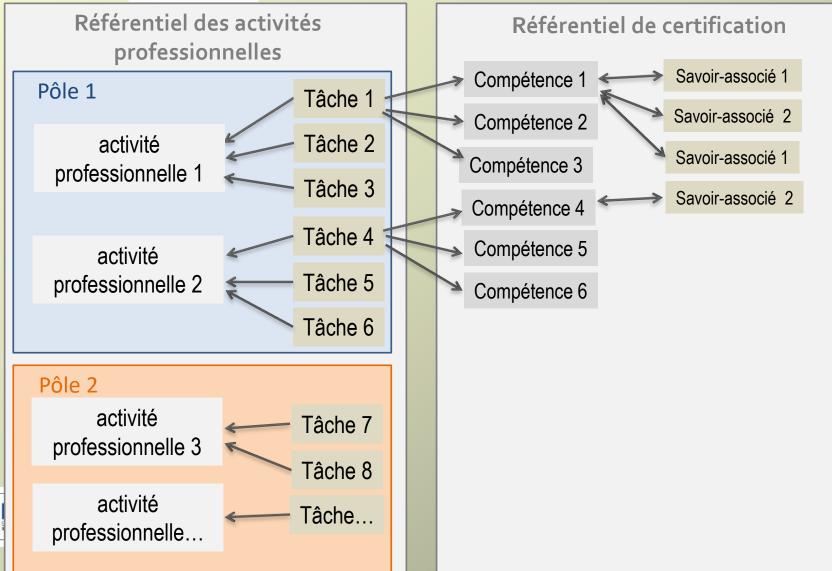
Éducation physique et sportive

Bloc 6

Langue vivante obligatoire









# 2 pôles de compétences

#### Pôle 1



Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

4 activités professionnelles

réparties en 13 tâches





#### Pôle 1



Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers Activité professionnelle 
L'approvisionnement et le 
stockage

Activité professionnelle 
Les soins

Activité professionnelle 
Les préparations pour la commercialisation

Activité professionnelle 4 L'élaboration de recettes à base de produits laitiers

- 1. Réceptionner les produits
- 2. Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
- 3. Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
- 4. Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
- Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins
- 1. Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés
- 2. Détecter des défauts d'affinage
- 1. Ordonnancer et organiser ses tâches
- 2. Préparer les matières d'œuvre
- 3. Travailler les fromages de base
- 4. Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activités
- 1. Fabriquer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées
- 2. Conditionner, étiqueter et stocker les préparations





# Pôle 2 Commercialisation des fromages et produits laitiers 2 activités professionnelles réparties en 5 tâches





#### Pôle 2



Commercialisation des fromages et produits laitiers

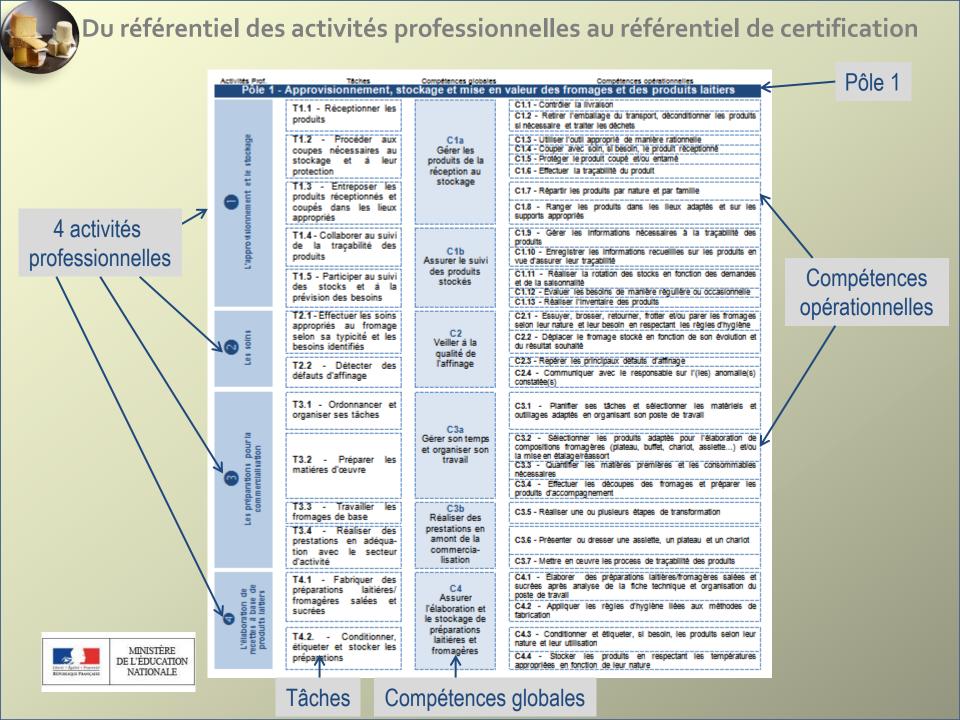
Activité professionnelle 5
L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité

Activité professionnelle 6
La commercialisation et le service

- 1. Entretenir les locaux et les matériels
- 2. Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

- 1. Prendre en charge la clientèle
- 2. Servir
- 3. Encaisser

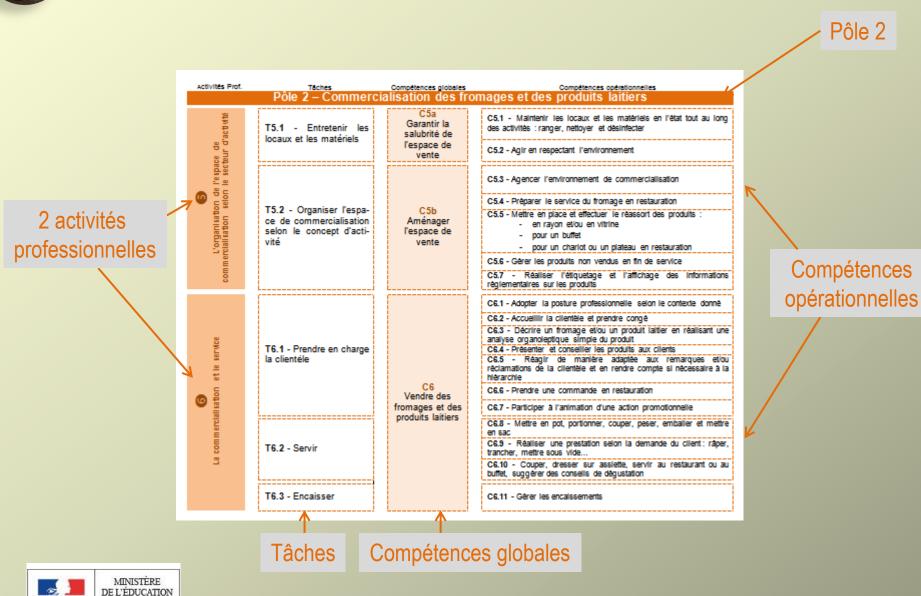






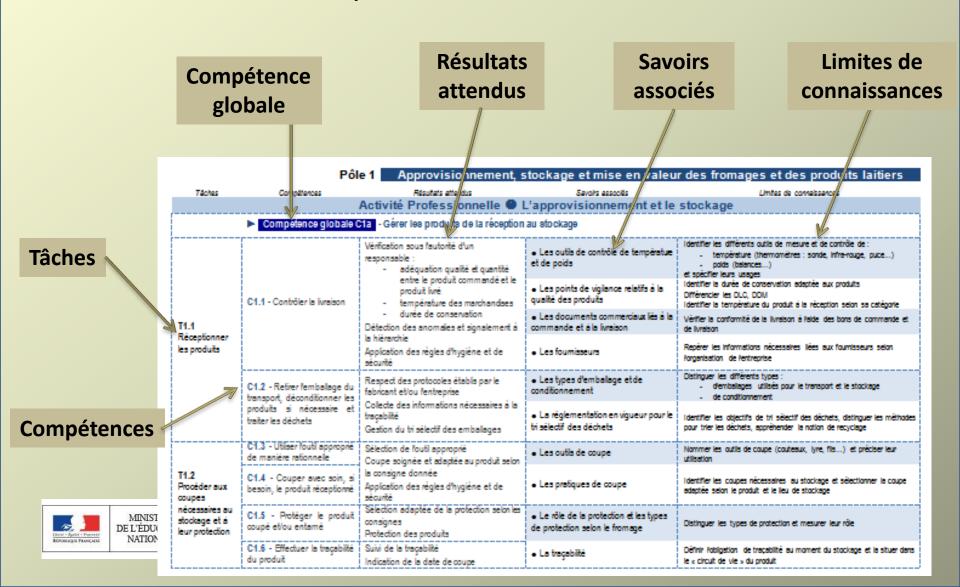
NATIONALE

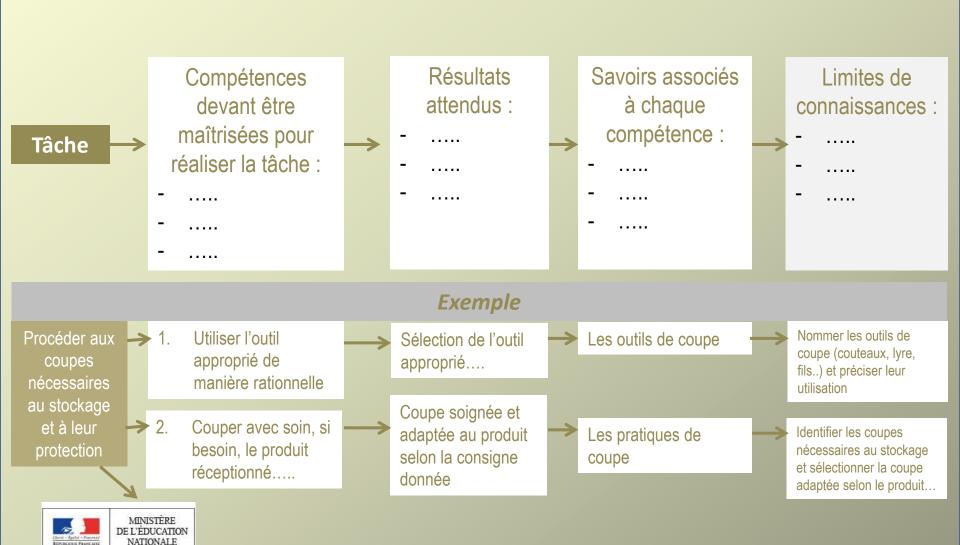
#### Du référentiel des activités professionnelles au référentiel de certification





#### Une présentation facilitant la lecture et donc l'utilisation









souhaite proposer



CAP « Crémier-fromager »

Établissement de formation Lycée ou centre de formation d'apprentis

construit

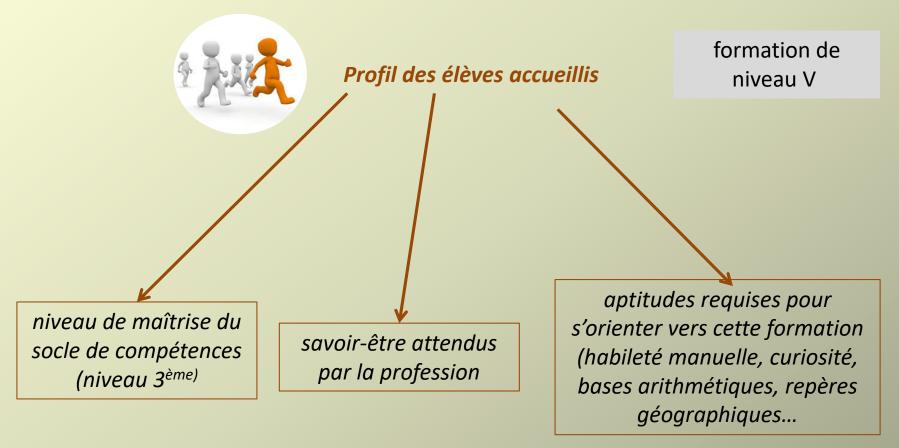


projet pédagogique adapté à la structure de l'établissement et à son environnement.



Il convient également d'être vigilant à l'équilibre attendu du budget en envisageant, au regard du coût de la matière d'œuvre nécessaire, des modalités de commercialisation.









#### **Ressources humaines**

L'enseignement du domaine professionnel doit être confié à une équipe pédagogique, maîtrisant l'ensemble des compétences et des savoirs associés ciblés par le référentiel, composée de :



un professeur de spécialité (pour le cœur de métier)



un professeur de biotechnologie (pour les sciences appliquées)



un professeur d'économie-gestion (pour la gestion appliquée)

P8520 «Hôtellerie-Restauration, option Services et Commercialisation







# Plateaux techniques

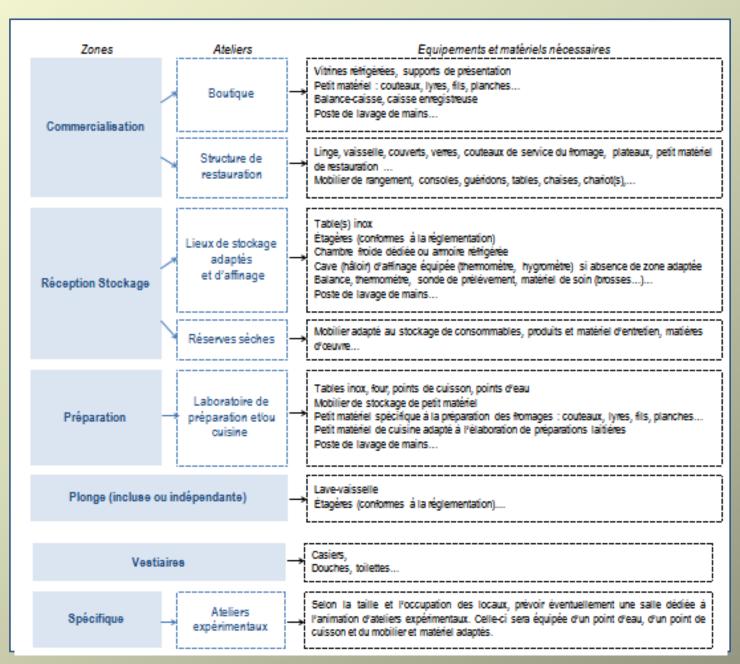


Normes d'hygiène et de sécurité en vigueur



Équipement des ateliers d'outils pédagogiques numériques







#### Horaires d'enseignement



**Grille horaire** 

Il convient de se référer à la grille horaire correspondant aux CAP avec 14 semaines de PFMP (arrêté du 12 juin 2015)

**B.O.** 

Bulletin officiel spécial n° 6 du 25 juin 2015

Annexe 2 - Durée de la période de formation en milieu professionnel : 14 semaines

	Premiè	re année					Deuxi	Cycle						
	Horaire	e annuel	sur 29 se	maines			Horai							
Enseignements obligatoires	Total classe à			dont participati aux PPCF (**)		Horaire hebdomadaire indicatif	Total	dont en classe entière	dont en groupe à effectif réduit (*)	dont participati aux PPCF (**)		Horaire hebdomadaire indicatif	Horaire global sur 55 semaines	
Français, histoire-géographie	101,5	43,5	5 43,5 14,5			3,5 (1,5+1,5+0,5)(b)	91	26	52	13(a)		3,5 (1+2+0,5) (b)	192,5	
Enseignement moral et civique	14,5	0	14,5			0,5(0+0,5)	13	0	13			0,5(0+0,5)(c)	27,5	
Mathématiques - sciences (1)	101,5	43,5	58	À définir		3,5 (1,5+2)	91	39	52	À définir	]	3,5 (1,5+2)	192,5	
Langue vivante	58	29	29	À définir			2 (1+1)	52	26	26	À définir		2 (1+1)	110
Arts appliqués et cultures artistiques	58			2 (1+1)	52	26	26	À définir	<u>©</u>	2 (1+1)	110			
Education physique et sportive	72,5	72,5	0	Possible	3,5	2,5	65	65	0	Possible	52 (	2,5	137,5	
Prévention santé environnement	29	0	29	À définir	4	1 (0+1)	39	13	26	À définir	3	1,5 (0,5+1)	68	
Enseignement technologique et professionnel	522	87	391,5	43,5		18 (3+13,5+1,5) (b)	442	78	312	52		17 (3+12+2) (b)	964	
Total	957					33	845					32,5	1802	
dont														
- Projet pluridisciplinaire à				87 (0+87)						104 (0+10	141			
caractère professionnel				07 (0.07)						104 (0.10	,,			
Aide individualisée (2)	29					1								
Enseignements facultatifs Atelier d'expression artistique Atelier d'éducation physique et sportive	58 58	58 58	0			2 2	52 52	52 52	0			2 2	110 110	



DE L'É NAI

Période de formation en milieu professionnel

7 semaines

7 semaines

14 semaines



Suggestions d'organisation pédagogique



Répartition des enseignements professionnels

4 séances professionnelles

**GESTION DES PRODUITS** 

PRÉPARATIONS LAITIÈRES

Il est préconisé de répartir sur la semaine ces enseignements (cœur de métier, gestion appliquée et sciences appliquées) sur quatre « séances » professionnelles

#### Activités professionnelles

• et • Approvisionnement, stockage et soins des fromage

**4** Élaboration de recettes à base de produits laitiers

**3** Préparations pour la commercialisation

**6** et **6** Organisation de l'espace de commercialisation, commercialisation et service

1<sup>ère</sup> année



2ème année

4 heures

2,5 heures

4 heures

3 heures

5,5 heures

6,5 heures

3 heures

3 heures

VALORISATION ET COMMERCIALISATION

**EN BOUTIQUE** 

GESTION DU POSTE FROMAGES EN RESTAURANT

DE L'ÉDUCATION

**PPCP** 

1,5 heure

2 heures

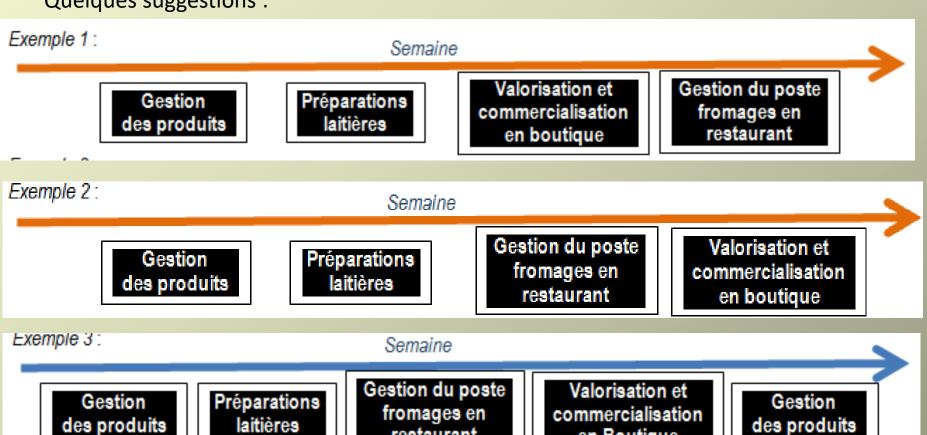




#### Aménagement de la semaine

Pour une bonne gestion des produits, il convient d'être vigilant à l'ordre des séances sur la semaine.

#### Quelques suggestions:



restaurant

des produits

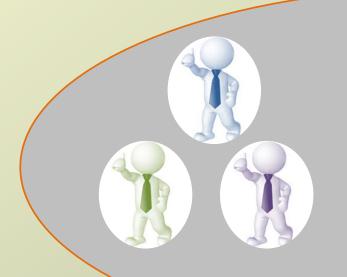
en Boutique





#### Des préconisations pour une organisation de l'enseignement

Les enseignements de sciences appliquées et de gestion appliquée se font lors des séances professionnelles définies précédemment selon la répartition des compétences et des savoirs associés au sein de l'équipe pédagogique et en lien avec les thématiques abordées.



**GESTION DES PRODUITS** 

PRÉPARATIONS LAITIÈRES

VALORISATION ET COMMERCIALISATION EN BOUTIQUE

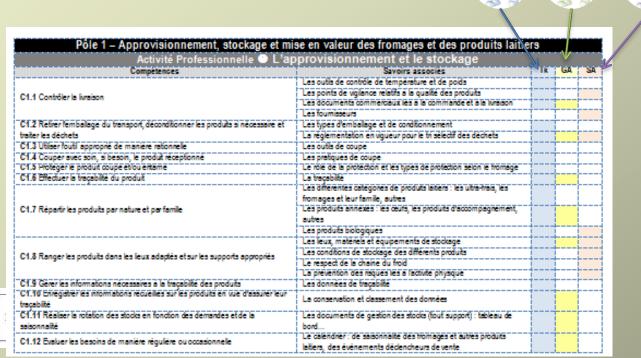
GESTION DU POSTE FROMAGES EN RESTAURANT



#### Répartition des enseignements

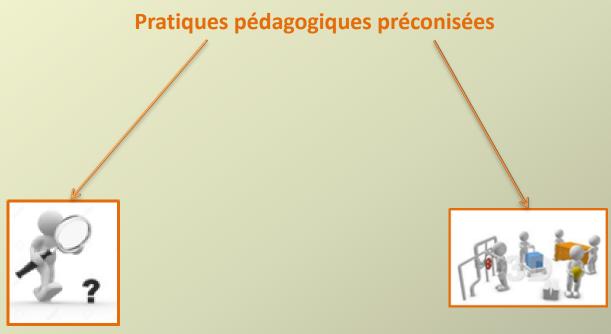


La répartition ci-dessous n'est proposée qu'à titre d'exemple. Chaque équipe pédagogique peut envisager une répartition différente selon les compétences de chaque enseignant.









Ateliers expérimentaux / Technologie

**Travaux pratiques / Technologie** 

« J'entends et j'oublie. Je vois et je me souviens. Je fais et je comprends. »

CONFUCIUS





#### Pratiques pédagogiques préconisées



#### Ateliers expérimentaux / Technologie



**L'atelier expérimental** place l'élève/l'apprenti en situation de découverte, d'analyse, et selon le cas, d'expérimentation. Des temps d'apports technologiques et de synthèse rythment la séance.

Chaque atelier expérimental vise une voire plusieurs compétences opérationnelles du référentiel de certification. Ainsi, chacune des compétences sera traitée par la démarche expérimentale. Il est judicieux d'aborder une compétence opérationnelle dans toute sa diversité de mise en œuvre en positionnant l'élève dans des situations professionnelles différentes. L'apprentissage de certaines compétences peut ainsi nécessiter quelques subdivisions permettant de travailler ces compétences selon des niveaux d'exigence évolutifs et des conditions d'exercice diversifiées. Ainsi, selon la nature de la compétence, une à plusieurs séances d'atelier expérimental peuvent être nécessaires et ce, dans des temps différents de la formation si besoin.



#### Pratiques pédagogiques préconisées



#### Ateliers expérimentaux / Technologie



Mise en situation professionnelle des élèves

②
Phase
d'analyse et
de réflexion

③ Hypothèses

Expérimentation / Observation / Interprétation

⑤ Synthèse

Émergence d'une problématique

Étude de la problématique

Pistes de solutions afin de répondre à la problématique posée

Vérification de la pertinence des solutions envisagées

Déduction de règles principes protocoles









# **Travaux pratiques / Technologie**



Les **travaux pratiques** placent l'élève/l'apprenti dans des conditions proches de l'entreprise.

Ces séances s'inscrivent dans les situations professionnelles prévues lors des différents enseignements. Elles permettent de consolider les compétences opérationnelles travaillées en atelier expérimental et de les compléter, si besoin, en positionnant l'élève/l'apprenti en situation réelle de travail et proche de la réalité professionnelle.

L'élève/l'apprenti a ainsi l'occasion de mettre en œuvre les compétences visées dans différentes situations professionnelles.







#### Pratiques pédagogiques préconisées

### **Travaux pratiques / Technologie**



Comme pour les séances d'atelier expérimental / technologie, des temps de synthèse peuvent rythmer la séance. Les savoirs associés sont abordés à des moments clefs de la séance

pour aider à la compréhension de la situation professionnelle et/ou du travail confié

sous forme de synthèse en dégageant des concepts, des principes, des protocoles, des règles applicables

en complément de la séance en lien avec le thème abordé





14 semaines sur les deux années de formation

1<sup>ère</sup> année

2<sup>ème</sup> année

Période 1

Période 2

Période 3

Période 4

Au cours du 2ème trimestre

dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayons à la coupe)



Durant le 3<sup>ème</sup> trimestre

dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vin/fromage...)



Au cours du 1er trimestre

dans des crémeriesfromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires

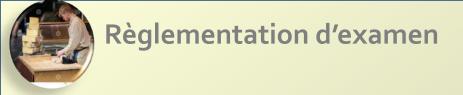


Durant le 2ème trimestre

Selon le projet professionnel et personnel du jeune







#### S'appuie sur les blocs de compétences

#### Pôle 1



Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers

#### Pôle 2



Commercialisation des fromages et produits laitiers



EP2

Les enseignants de spécialité, de sciences appliquées et d'économie-gestion sont concernés par la formation des compétences des pôles 1 et 2 ainsi qu'à leur évaluation.







EP1 et EP2

d'importances

équivalentes

# Règlementation d'examen

				Candidats											
Certificat d'Apt Professionne « Crémier-from	elle		Scolaires (élablasements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habités) Formation prohessionnelle continue (élablasements publics)	Formétion professionnelle continue (établissements gubics habités)	Scolaine  (établissements privés hors contrat) Apprentis  (CFA ou sections d'apprentissage no habités) Formation professionnelle pontinu (établissements privés), Individuella binavegnezatent à distance										
ÉPREUVES	Unité	Coef.	Mode	Mode	Mode	Durée									
		U	INITÉS PROFESSIONN	IELLES											
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	<del>UP</del> ≯	7 (1)	(S)	CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 (3)									
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP≩	7	Ponctuel 3 h et oral	CCF	Ponctuel pratique et oral	3 h									
			UNITÉS GÉNÉRALI	ES											
EG1 - Français et histoire - géographie - Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15									
EG2 - Mathématiques — sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h									
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	CCF	Ponctuel										
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF	CCF	Ponctuel oral	20 mn									

EP1 Écrit, pratique et oral en CCF

EP2

Épreuve ponctuelle pratique et orale

MINISTÈF DE L'ÉDUCA NATIONAL



# EP1

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

#### Épreuve ponctuelle

Celle-ci est composée de deux parties :

- ▶ Une partie écrite de 1 heure 30 minutes (sur 40 points).
- ► Une partie pratique et orale de 3 heures (sur 80 points) : cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux.

La commission d'évaluation interroge le candidat, à des moments propices, sur les tâches réalisées choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre.



# EP1

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

En CCF, le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- en établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de trois situations professionnelles minimum (écrites, orales et/ou pratiques) au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis.
- en entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1 soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les jeunes sous statut scolaire, soit à des moments déterminés dans le livret de liaison pour les apprentis.



En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et éventuellement un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.



## Règlementation d'examen

Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers





Positionnement du niveau de maîtrise de compétences lors de situations proposées tout au long de la formation en centre de formation et en entreprises

	_				1	ère	ap é	e					0	6		2	ème	anné	e							Position:		
	y	Г	PFN	IP1	a	entre	formeti	on	PFM		Т	PF	PFMP 3		Centre formation		Centre formator		n PRMP Proje		et Centre		itre timetion		nt final			
	e	NA.	Œ	EE All	M No	EC.	EC A4	M N	A A	EC At	M 1	IA A	EC At	M	NA A AL I	ı N	A EC	EC 1	u N	A A	EC At	M	NA.	E E		NV	٧	
Activi	té P	rofe	988	onn	elle	01	арр	юvі	aion	nen	ent	et le	atoc	ka	ge	Ė				Ė			Ė	Ė	Ė			
C1.1 - Contribuer au contrôle de la livra ison	E	ļ					-		-											-								
C1.2 - Retirer l'emballage du transport et déconditionner les produits selon leur nature, si nécessaire	E		•																									
C1.3 - Trater les emballages en respectant les consignes de tri	E					<u>.</u>	-			•			<u>.</u>			7	-				•				•			
C1.4 - Utiliser l'out il approprié de manière rationnelle	E	ļ	•																									
C1.5 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné pour le stockage en respectant les règles d'hyglène	E					<u>.</u>				•						-					•							
C1.6 - Protéger le produit coupé et/ou entamé pour le stockage	E																											
C1.7 - Effectuer la traçabilité du produit pour le stockage	E					<b>.</b>				••			•			7									•			
C1.8 - Répartir les produits par nature et par famille	E																									Ε	'n	f
C7:5 - Ranger es produits dans les lieux adaptes et son les supports appropriés en respectant la rotation des stocks et les lècies d'incilène	E					<u>.</u>										7										pro	fil	(
C1.10 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits	E	ļ																									é	í
C1.11 - Enregistrer les informations recuelliles sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité	E					<u>.</u>										7											C	(
C1.12 - Contribuer au sulvi et à la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonna ité	E																											
C1.13 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle	E					<u>.</u>																						
C1.14 - Participer à l'inventaire des produits	E																											

En fin de formation, un profil de compétences est établi et permet de dégager une note

# EP2

#### Commercialisation des fromages et des produits laitiers

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur deux ateliers indépendants « Point de vente » et « Gestion du poste fromage » ;





ceux-ci mettent en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.



# EP2

#### Commercialisation des fromages et des produits laitiers

# atelier « Point de vente



10 points durée : 1 heure 30 maximum



Première partie d'une durée d'1 heure maximum : organisation et agencement du point de vente (exemples d'activités : effectuer un réassort, procéder à l'étiquetage, réaliser la mise en place partielle ou totale d'une vitrine, mise en avant de produits...). Cette première partie est le support de la deuxième partie.

Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : sous la forme d'un jeu de rôle, prise en charge de la clientèle (personne ressource), commercialisation et service, encaissement (scénario tiré au sort par le candidat).

Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.



#### Commercialisation des fromages et des produits laitiers

# Atelier « Gestion du poste fromage »



10 points durée : 1 heure 30 maximum



#### Première partie d'une durée d'1 heure maximum

Selon un scénario tiré au sort :

- réalisation d'une analyse organoleptique des fromages sélectionnés par le candidat,
- mise en place d'un chariot ou d'un plateau à partir des fromages sélectionnés précédemment et des produits d'accompagnement mis à disposition,
- dressage de deux assiettes.

Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : après adaptation de la mise en place, service et commercialisation du fromage auprès de deux tables de deux clients (personnes ressources ayant connaissance du scénario) :

- table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau,
- table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1ère partie.

Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.



# Projets de mise en œuvre



